

ТД «ЭСКО» Точные измерения – наша профессия!

пени темперирования Tempermeter E6

+7 (495) 258-80-83

8 800 350-70-37

УЛ. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18 **ZAKAZ@ESKOMP.RU**



Теі уп; Эті Клі • У • Е • Г • И

Описание Измеритель степени темперирования Tempermeter E6

Теmpermeter E6 — это **портативный измеритель степени темперирования**, предназначенный для быстрого и точного контроля качества шоколада. Простое управление через сенсорную панель и встроенный принтер позволяют легко фиксировать и документировать индекс темперирования.

Этот удобный прибор обеспечивает надежное измерение степени темперирования и автоматическое сохранение данных.

Ключевые особенности:

- Удобное управление через сенсорную панель
- Встроенный принтер для печати результатов
- Программное обеспечение «Tempermeter Viewer» для анализа данных
- Интегрированная термоэлектрическая система охлаждения
- Интерфейсы подключения: USB, Ethernet, Wi-Fi
 - Возможность передачи данных на ПК, FTP-сервер или USB-накопитель
- Подготовлен для интеграции в сеть SweetConnec

© 2012-2025, ЭСКО Контрольно измерительные приборы и оборудование телефон в москве +7 (495) 258-80-83